

Vitrines chauffantes



BMV 2

Warming displays



BMV 3

Ces deux vitrines chauffantes (2 x GN 1/1 et 3 x GN 1/1) associant le chauffage du bain-marie en partie inférieure et de la lampe halogène en partie supérieure vous permettent de maintenir à température les légumes, soupes et autres accompagnements tout en respectant les normes d'hygiène.

These 2 warming displays (2 x GN1/1 and 3 x GN1/1), mixing the heating from the bottom bain marie with the top halogen lamp enable to keep vegetables, soups ... warm while following hygienic standards.

Ref	Outside dimensions (Length x depth x height) Dimensions hors-tout	Power Puissance	Weight Poids
BMV 2	700 x 630 x 680 mm	2 KW	45 Kgs
BMV 3	1025 x 630 x 680 mm	2 KW	55 Kgs

A compléter avec

- Une gamme complète de **friteuses électriques** de 3 à 2 x 25 l. pour préparer en un temps record vos frites fraîches ou surgelées.
- La plus large gamme de **grills panini** pour chauffer le pain pitta : Savoye, Panini, Majestic, Double Panini (avec plaques rainurées ou lisses).
- 6 modèles de **plaques à snacker** pour saisir légumes, oignons et autres garnitures : en 400, 600 ou 900 mm de long, en version gaz ou électrique.

To complete with

- A complete range of **electric deep fat fryers** from 3 to 2 x 25 l. to fry in a short time fresh or deep-frozen French fries.
- The largest range of **panini machines** to warm the pitta bread : Savoye, Panini, Majestic, Double Panini (with grooved or flat cast iron plates).
- 6 models of **griddle plates** to grill vegetables, onions or any other garnishing : in 400, 600 or 900 mm long, in gas or electric version.

Imp. Chauveau - 01/2005



KEBAB CONCEPT



16 rue Saint Gilles - 28800 Bonneval - France
Phone : (33) 02 37 44 67 67 - Fax : (33) 02 37 96 20 09
roller-grill@roller-grill.com - www.roller-grill.com

6 modèles de grills kebab

6 versions of kebab machines



GR 60 G + options A-B

3 versions électriques avec 3, 4 ou 5 résistances et pierres réfractaires.

3 versions gaz avec 2, 3 ou 4 radiants (GPL, GN)

Les zones de chauffe sont réglables individuellement pour adapter la cuisson à la hauteur et au diamètre de la "carotte" de viande. Interrupteur marche/arrêt pour le moteur.

La broche se met en place facilement, d'une seule main, grâce à son dispositif mécanique simple.

Le support broche est complètement hermétique : le moteur est ainsi protégé de toute infiltration de graisse ou jus de viande. Monté sur roulements à billes, il ne supporte ni le poids de la viande ni les à-coups de l'utilisateur et est donc protégé de toutes torsions.

Equipé d'un grand plat ramasse-jus embouti, avec tiroir de récupération amovible pour un entretien facile.

Cette nouvelle gamme fait l'objet de plusieurs brevets ®.

3 electric versions with 3, 4 or 5 heating elements and ceramic stones.

3 gas versions with 2, 3 or 4 burners (LPG, NG)

You can regulate each heating zone to adjust the cooking to the height and diameter of the carrot-shaped piece of meat. On/off switch for the motor.

The spit is easy to place with one hand only, thanks to a simple mechanical device.

The bottom plate is fully hermetic : the motor is protected from any infiltration of fat or juice of meat. Mounted on ball-bearings, it does neither bear the weight of the meat nor the user's strong handling : it is protected from any torsions.

Fitted with a large stamped juice collector with a removable drip tray for an easy cleaning.

Several patents have been registered for this new range ®.

Réf	Outside dimensions Dimensions hors-tout	Power Puissance	Weight Poids	Cooking capacity Capacité de cuisson	Spit length Longueur broche (in mm)
GR 40 E electric	580 x 660 x 695	3.6 KW-230/1	27 kgs	15 Kgs	400
GR 40 G gas	580 x 660 x 695	5 KW	27 kgs	15 Kgs	400
GR 60 E electric	580 x 660 x 870	4.8 KW-230/3	31 kgs	25 Kgs	600
GR 60 G gas	580 x 660 x 870	7.5 KW	31 kgs	25 Kgs	600
GR 80 E electric	580 x 660 x 1045	6 KW-230/3	35 kgs	40 Kgs	800
GR 80 G gas	580 x 660 x 1045	10 KW	35 kgs	40 Kgs	800

Plusieurs accessoires disponibles en option

Nous vous offrons la possibilité de faire évoluer votre grill gyros selon vos besoins :

A. Bavette de protection en inox à poser autour du plat pour récupérer les jus et la viande coupée : une seule pièce facile à poser.

B. Réflecteurs latéraux en inox pour concentrer la chaleur sur la broche de viande (2 positions).

C. Portes en verre panoramiques (2) garantissant hygiène et sécurité.

D. Couteau électrique pour couper la viande aisément et calibrer les lamelles.

E. Jeu de 4 broches réf. BG 1 : pour rôtir 8 poulets.

F. Jeu de 12 brochettes barbecue réf. BG 2 : pour griller schachliks, brochettes de viande, poissons...

Many accessories available upon request

We offer you the possibility to adapt your gyros grill to your needs :

A. Stainless steel protection to be placed around the plate to collect all juices and the cut meat : in one piece easy to place.

B. Stainless steel reflectors to concentrate the heat on the spit of meat (2 positions).

C. Panoramic glass doors (2) ensuring hygiene and safety.

D. Electric knife to cut easily the meat and calibrate the slices of meat.

E. Set of 4 spits ref. BG 1 : to roast 8 chickens.

F. Set of 12 barbecue skewers ref. BG 2 : to grill schachliks, meat or fish kebabs...



A. Bavette inox / Stainless steel protection



B. Réflecteurs inox / Stainless steel reflectors



C. GR 60 G with glass doors and stainless steel protection



D. Couteau électrique / Electrical knife